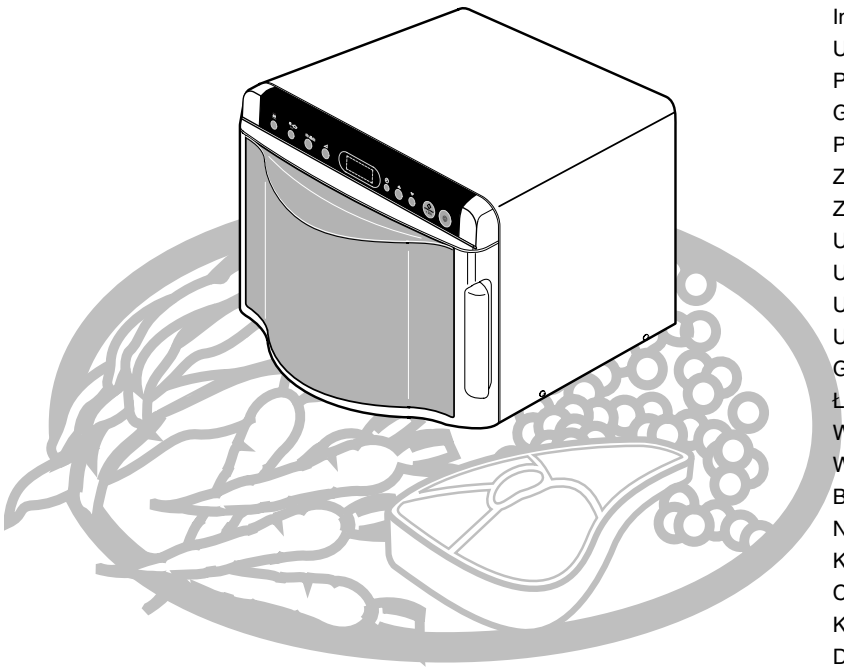
GR87-PL.fm Page 1 Friday, October 22, 2004 4:33 PM

SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

GR87

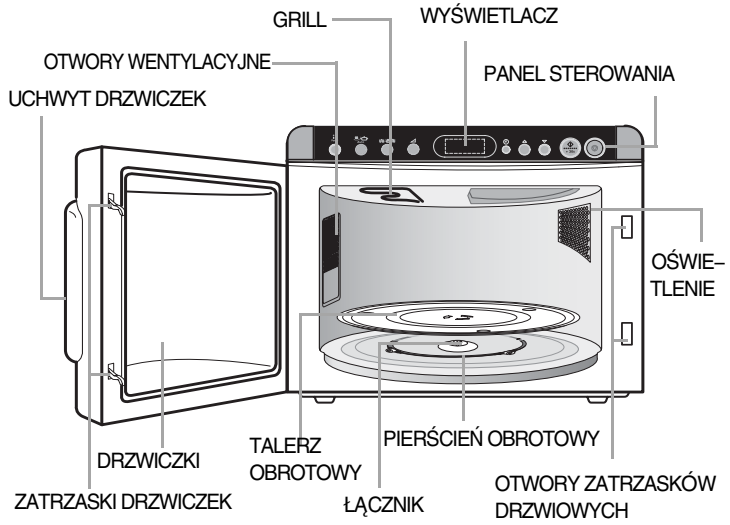


Kuchenka 2
Panel sterowania 2
Akcesoria 2
Używanie niniejszej instrukcji obsługi 3
Warunki bezpiecznej eksploatacji 3
Instalacja kuchenki mikrofalowej 4
Ustawianie czasu 5
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów 5
Gotowanie/odgrzewanie 6
Poziomy mocy 6
Zatrzymanie gotowania 6
Zmiana czasu gotowania 6
Używanie funkcji szybkiego podgrzewania / gotowania 7
Ustawienia funkcji szybkiego podgrzewania / gotowania 7
Używanie funkcji szybkiego rozmrażania Power Defrost 7
Ustawienia funkcji szybkiego rozmrażania Power Defrost 8
Grillowanie 8
Łączenie mikrofal i grilla 9
Wybór akcesoriów 9
Wyłączanie sygnalizacji dźwiękowej kuchenki 9
Blokada dostępu kuchenki 9
Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej 10
Książka kucharska 11
Czyszczenie kuchenki 16
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej 16
Dane techniczne 16

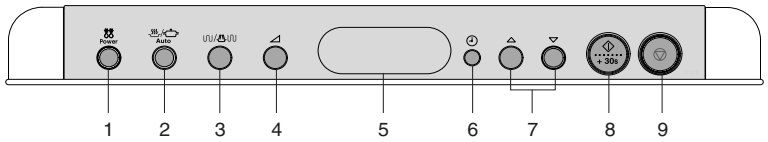
Code No. : DE68–02935G

PL

Kuchenka



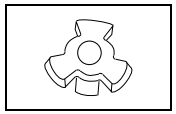
Panel sterowania



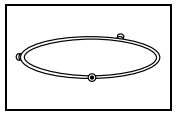
1. PRZYCISK FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA AUTO POWER DE–FROST
2. PRZYCISK FUNKCJI SZYBKIEGO PODGRZEWANIA / GOTOWANIA
3. WYBÓR TRYBU GRILL / ŁĄCZONEGO (COMBI)
4. USTAWIANIE POZIOMU MOCY KUCHENKI
5. WYŚWIETLACZ
6. USTAWIANIE ZEGARA KUCHENKI
7. PRZYCISKI WIĘCEJ/MNIEJ (CZAS GO–TOWANIA / WAGA / WIELKOŚĆ PORCJI)
8. PRZYCISK START/+30s
9. PRZYCISK STOP/KASOWANIE USTAWIEŃ

Akcesoria

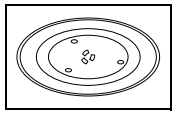
W zależności od kupionego modelu kuchenka jest wyposażona w akcesoria, które można używać na różne sposoby.



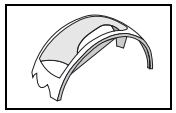
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie:Łącznik obraca talerz obrotowy



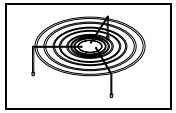
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części pod–stawy kuchni.
   Przeznaczenie:Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz obrotowy.



3. **Szklany talerz obrotowy**, umieszczany na pierścieniu obro–towym, w środkowej części pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie:Talerz szklany służy jako główna powierz–chnia do umieszczania artykułów żywnoś–ciowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



4. **Podstawka na butelkę dla dziecka**, patrz str 13.
   Przeznaczenie:Na podstawce należy umieścić butelkę z podgrzewanym pokarmem dla dziecka.



5. **Podstawka metalowa**, do umieszczenia na szklanym talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie:Metalową podstawkę używa się podczas grillowania oraz gotowania łączonego mi–krofali z grillem

☛ **NIE WŁĄCZAJ** kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza obrotowego.

Używanie niniejszej instrukcji obsługi

Właśnie kupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***pożyteczne rady na temat gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji opisane są: wygląd kuchenki oraz panel sterowania odpowiadający Twojej kuchence. Dzięki temu łatwiej Ci będzie odnaleźć odpowiednie przyciski.

Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:

Ważne

Zapamiętaj

Uwaga

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NARAŻENIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE ENERGII MIKROFALOWEJ

Nie przestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką

(c) Nie włączaj kuchni, gdy jest uszkodzona, do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) Przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

PL

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO WGLĄDU.
Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. NIE UŻYWAJ w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
- Metalowych pojemników
- Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
- Szpikulców, widelców itp.

Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.

2. **NIE PODGRZEWAJ**:
- Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z odżywkami dla dzieci
- Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.
Rada: Zdejmij skorupę, przebij skórkę, otwórz opakowanie itp.

3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchni mikrofalowej, gdy jest pusta.
Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.
Rada: Umieść w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale, jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.

4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.
Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.

5. **ZAWSZE** używaj rękawic, gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.
Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące.

6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.
Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące, aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu łatwopalnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.

7. Aby zminimalizować ryzyko pożaru w komorze kuchni mikrofalowej:
- Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
- Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
- Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet
- Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka

8. Zwróć szczególną uwagę, gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
- **ZAWSZE** odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać
- Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania z kuchenki pojemników z podgrzewanymi potrawami. Jeśli pojemnik jest zbyt gorący, można się wtedy oparzyć.
- Istnieje ryzyko opóźnionego wykipienia podgrzewanego płynu po zakończeniu podgrzewania.
- Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się włożyć do podgrzewanego płynu plastikową lub szklaną łyżkę oraz mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.

Powód: Podczas podgrzewania płynów moment wrzenia może nastąpić po zakończeniu podgrzewania, co oznacza że płyn może zawrzeć i wykipieć zaraz po wyjęciu naczynia z kuchenki. Istnieje wtedy ryzyko oparzenia się.

PL

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

- W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 min.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
- **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je dziecku.
- **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.

9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.

11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne "kliknięcia", szczególnie podczas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

WAŻNE

NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

OSTRZEŻENIE:

Jeśli są uszkodzone drzwiczki bądź uszczelki drzwiczek, nie wolno włączać kuchenki aż zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE:

Istnieje niebezpieczeństwo narażenia się przez osoby niekompetentne na promieniowanie mikrofalowe, jeśli próbują samodzielnie naprawiać czy serwisować kuchenkę zdejmując jej pokrywę, która zabezpiecza przez wydostaniem się na zewnątrz energii mikrofalowej.

OSTRZEŻENIE:

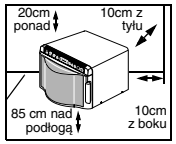
Płynów i innych potraw nie wolno podgrzewać w hermetycznie zamykanych pojemnikach ponieważ mogą eksplodować w tych opakowaniach.

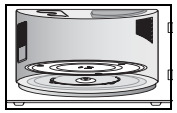
OSTRZEŻENIE:

Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę mikrofalową samodzielnie tylko pod warunkiem, że wytłumaczono im w zrozumiały sposób, jak bezpiecznie używać kuchenkę oraz jakie zagrożenia niesie niewłaściwe użycie urządzenia.

Instalacja kuchenki mikrofalowej

Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.





1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację, co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni po bokach i 20 cm powyżej oraz 85 cm nad podłogą.

2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.

3. Kuchenka musi był ustawiona w sposób umożliwiający łatwy dostęp do jej gniazda zasilania.

❇ **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

❇ Dla zachowania bezpieczeństwa, urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta, przez wykwalifikowanego specjalistę w autoryzowanym punkcie serwisowym.

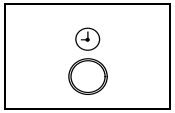
❇ **NIE INSTALUJ** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

Ustawianie czasu

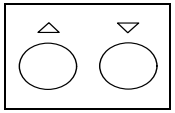
Twoja kuchenka mikrofalowa posiada wbudowany zegar pracujący w systemie 24-ro lub 12-to godzinnym. Zegar wymaga ustawienia:

- ***kiedy po raz pierwszy podłączasz kuchenkę***
- ***po przerwie w dostawie prądu***

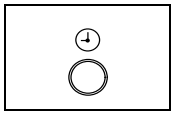
✉ Pamiętaj o przestawieniu zegara przy zmianie czasu z zimowego na letni i odwrotnie.



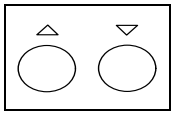
1. **Aby wyświetlić czas w trybie...** — **Naciśnij przycisk ⏲ ...**
24–godzinnym — raz
12–godzinnym — dwa razy



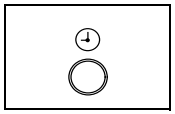
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków **Więcej/Mniej**.



3. Wciśnij przycisk ⏲.



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków **Więcej/Mniej**.



5. Wciśnij przycisk ⏲.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

PL

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

◆ To są zjawiska normalne.
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych.

◆ Kuchenka nie działa po wciśnięciu przycisku **Start** ⏀.
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas i/lub wcisnąłeś przycisk **Start** ⏀?
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Czy nie doszło do przeciążenia sieci i bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie (zwarcie).
- Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego metalowego przedmiotu?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

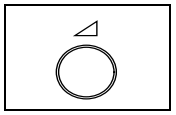
◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych.
- Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę w oddaleniu od odbiorników i przewodów antenowych.
- Jeżeli interferencja zostanie wykryta przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą ulec skasowaniu. Odłącz zasilanie kuchenki i ponownie podłącz aby rozwiązać problem. Ustaw na nowo zegar kuchenki.

✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.

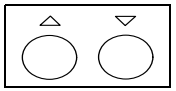
PL

Gotowanie/odgrzewanie

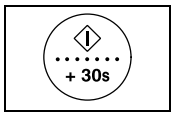
Poniżej przedstawiono, w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność. ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania zanim zostawisz kuchenkę bez nadzoru.
Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Naciśnij przycisk ◿ .
Rezultat : Wyświetli się wskazanie 800W (maksymalna moc gotowania) : Wybierz żądany poziom mocy ponownie wciskając przycisk ◿ aż do wyświetlenia właściwego wskazania mocy. Więcej informacji na temat poziomów mocy znajduje się w tabeli poniżej.



2. Ustaw czas gotowania przyciskami **Więcej/Mniej**.



3. Naciśnij przycisk ◈ .
Rezultat : Włączy się oświetlenie w kuchence i talerz zacznie się obracać.
Gotowanie rozpocznie się, a gdy się zakończy, słyszany będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.

☛ **NIGDY** nie włączaj kuchenki gdy jest pusta.

✉ Jeżeli chcesz podgrzać potrawę przez krótki czas z maksymalną mocą mikrofal (800W), możesz po prostu nacisnąć przycisk "**+30s**" dla każdych dodanych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka rozpoczyna pracę natychmiast.

Poziomy mocy

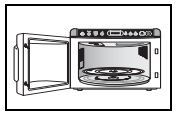
Można wybrać jeden z poziomów mocy przedstawionych poniżej.

Poziom mocy	Moc wyjściowa	
	Mikrofale	GRILL
WYSOKI	800 W	–
ŚREDNIO WYSOKI	600 W	–
ŚREDNI	450 W	–
ŚREDNIO NISKI	300 W	–
ROZMRAŻANIE	180 W	–
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W	–
GRILL	–	800 W
COMBI I	600 W	800 W
COMBI II	450 W	800 W
COMBI III	300 W	800 W

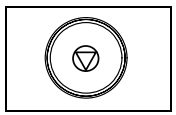
✉ Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.
✉ Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.

Zatrzymanie gotowania

Można w każdej chwili zatrzymać gotowanie by sprawdzić potrawę.



1. Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwiczki kuchenki.
Rezultat : Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk ◈ .

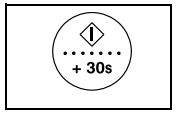


2. Aby zakończyć gotowanie.
Naciśnij przycisk ▽ .
Rezultat : Gotowanie zakończy się.
Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk (▽).

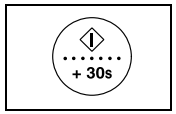
☛ Możesz skasować ustawienia gotowania przed rozpoczęciem gotowania wciskając **przycisk kasowania** (▽).

Zmiana czasu gotowania

Można wydłużyć czas gotowania poprzez wciśnięcie przycisku "+30s" po razie na każde dodane 30 sekund.



1. Naciśnij przycisk "+30s" po razie na każde dodane 30 sekund.

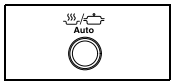


2. Podczas gotowania można zmienić czas gotowania odpowiednią ilość razy wciskając przycisk +30s.

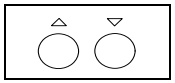
PL

Używanie funkcji szybkiego podgrzewania/gotowania

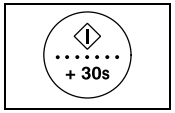
Funkcja automatycznego odgrzewania / gotowania posiada cztery zaprogramowane czasy gotowania. Nie potrzeba ustawiać czasu ani poziomu mocy kuchenki przy korzystaniu z tej funkcji. Trzeba tylko ustawić wielkość porcji produktu za pomocą przycisków Więcej/Mniej. Najpierw umieść żywność na talerzu obrotowym i zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Wybierz typ żywności, który chcesz przygotować w kuchence wciskając przycisk **Automatycznego Podgrzewania/Gotowania** (Auto) raz lub więcej razy.



2. Ustaw wielkość porcji za pomocą przycisków **Więcej/Mniej** (patrz tabela poniżej).



3. Wciśnij przycisk ◇.
Rezultat : Gotowanie rozpocznie się. Kiedy się zakończy:
1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy
2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający (raz co minutę)
3) Wyświetli się aktualny czas.

✉ Stosuj tylko naczynia, które są odpowiednie dla kuchenek mikrofalowych.

Ustawienia funkcji szybkiego podgrzewania/gotowania

Poniżej podane zostały cztery programy funkcji szybkiego automatycznego podgrzewania i gotowania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Program 1 działa wykorzystując energię mikrofal. Programy 2, 3 i 4 działają w kombinaji mikrofal i grilla.

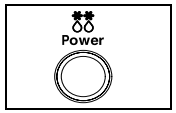
Kod / potrawa	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1 Napoje kawa, mleko, herbata, woda (o temp. pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1–2 min.	Wlej płyn do ceramicznej filiżanki (150 ml) lub kubka (250 ml) i umieść na środku talerza szklanego. Podgrzewaj odkryte. Dokładnie wymieszaj przed i po odstaniu (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów)
2 Mrożone bułki	125 g 250 g 375 g	3–5 min.	Ułóż zamrożone bułki, bagietki czy ciabattę górą do dołu na podstawce metalowej. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Kuchenka kontynuuje pracę aż do otworzenia drzwiczek kuchenki.
3 Pieczona ryba	300 g 600 g	3–5 min.	Posmaruj skórę całej ryby olejem i posyp solą. Ułóż jedną rybę (300g) na podstawce metalowej. Dwie ryby (600g) ułóż głową do ogona na podstawce metalowej. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego kuchenki.
4 Grillowane ziemniaki	250 g 500 g 750 g	3–5 min.	Umyj i ponakłuwaj ziemniaki (średniej wielkości). Ułóż je w koło na podstawce metalowej.

Używanie funkcji szybkiego rozmrażania Power Defrost

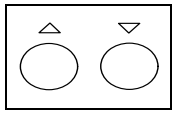
Funkcja szybkiego automatycznego rozmrażania Power Defrost pozwala na rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb czy chleba/ciasta. Czas rozmrażania i poziom mocy kuchenki jest ustawiany automatycznie.

✉ Używaj wyłącznie naczyń odpowiednich do kuchenek mikrofalowych.

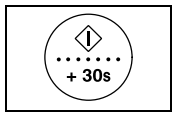
Najpierw umieść zamrożoną żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Wybierz rodzaj rozmrażanej żywności wciskając przycisk **Szybkiego Rozmrażania** (Power) raz lub więcej razy**.**



2. Wybierz wagę żywności za pomocą przycisków **Więcej/Mniej** (patrz tabela).



3. Wciśnij przycisk ◇.
Rezultat :
- Rozpocznie się rozmrażanie.
- W połowie czasu rozmrażania kuchenka wyda sygnał dźwiękowy dla przypomnienia o obróceniu żywności.
- Ponownie wciśnij przycisk ◇, aby zakończyć rozmrażanie.

✉ Używaj wyłącznie naczyń odpowiednich do kuchenek mikrofalowych.

✉ Można również rozmrażać żywność manualnie. Aby to zrobić, wybierz funkcję gotowania/podgrzewania z poziomem mocy mikrofal 180 W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale zatytułowanym “Gotowanie/ Odgrzewanie” na stronie 6.

PL

Ustawienia funkcji szybkiego rozmrażania Power Defrost

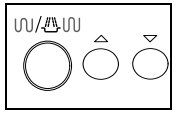
Poniżej podanych zostało kilka różnych programów funkcji szybkiego rozmrażania, programy, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.
Przed rozpoczęciem rozmrażania usuń wszystkie elementy opakowania z rozmrażanej żywności.
Umieść zamrożone mięso, drób czy rybę na talerzu obrotowym.

Żywność	Porcja	Czas odstania	Zalecenia
1 Mięso	200–2000 g	20–60 min	Okryj krawędzie folią aluminiową. Obróć mięso na drugą stronę po sygnale dźwiękowym z kuchenki. Program jest przeznaczony do rozmrażania wołowiny, jagnięciny, wieprzowiny, steków, kotletów i mięsa mielonego.
2 Drób	200–2000 g	20–60 min	Okryj nogi i skrzydełka folią aluminiową. Obróć drób na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. Program jest przeznaczony do rozmrażania całego kurczaka i kurczaka w porcjach.
3 Ryby	200–2000 g	20–50 min	Okryj ogon ryby folią aluminiową. Obróć rybę na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. Program jest przeznaczony do rozmrażania całych ryb i filetów rybnych.
4 Chleb/ Ciasto	125–1000 g	5–30 min	Połóż chleb na papierze kuchennym i obróć po usłyszeniu sygnału. Ciasto połóż na talerzu ceramicznym i jeżeli to możliwe, obróć po usłyszeniu sygnału. (Kuchenka pracuje nadal i zatrzyma się po otwarciu drzwiczek). Program ten jest przeznaczony do wszystkich rodzajów chleba, krojonego lub w całości, jak również bułek i bagietek. Bułki ułóż w koło. Program ten jest przeznaczony do wszystkich rodzajów ciasta drożdżowego, herbatników, sernika i biszkopta. Nie nadaje się do rozmrażania ciast kruchych i chrupiących, owocowych, z kremem lub dekorowanych polewą czekoladową.

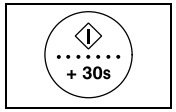
✉ Jeśli chcesz rozmrażać żywność manualnie, wybierz tryb gotowania mikrofalami z poziomem mocy 180W. Dalsze informacje na temat rozmrażania manualnego i czasów rozmrażania znajdują się na str. 14.

Grillowanie

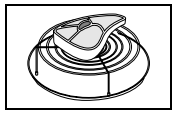
Grillowanie umożliwia szybkie podgrzanie i jednoczesne przypieczenie potrawy, bez używania mikrofali. Do tego celu kuchenka została także wyposażona w specjalną metalową podstawkę.



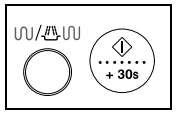
1. Ogrzej wstępnie grzałkę grilla do żądanej temperatury wciskając przycisk **Grill/Combi**( ) i ustawiając czas ogrzewania za pomocą przycisków **Więcej/Mniej**.



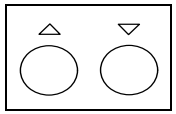
2. Wciśnij przycisk ◇.



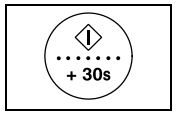
3. Otwórz drzwiczki kuchenki i umieść żywność w kuchence na metalowej podstawce. Zamknij drzwiczki.



4. Wciśnij przycisk **Grill/Combi** ( ).
Rezultat : Na wyświetlaczu pojawi się następujące wskazanie:



5. Ustaw czas grillowania za pomocą przycisków **Więcej/Mniej**. Maksymalny czas grillowania wynosi 60 min.



6. Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat : Rozpocznie się grillowanie. Gdy się zakończy:
1) Kuchenka wyemituje 4 sygnały dźwiękowe.
2) Następnie trzykrotnie, co minutę sygnały przypominające.
3) Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

✉ Nie przejmuj się jeśli podczas grillowania grzałka grilla będzie się wyłączać.
W te sposób system kuchenki zapobiega przegrzaniu podczas pracy.

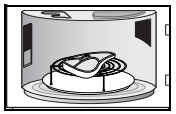
☛ Zawsze używaj rękawic podczas dotykania naczyń i potraw w kuchence, ponieważ są one bardzo gorące.

Łączenie mikrofal i grilla

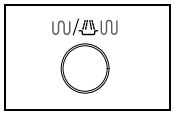
Można także łączyć gotowania mikrofalami z grillem, aby szybko ugotować i jednocześnie przypiec potrawę.

☛ ZAWSZE używaj naczyń odpowiednich do mikrofali i jednocześnie żaroodpornych. Idealne do tego celu są szklane lub ceramiczne naczynia, ponieważ pozwalają na równomierne dotarciemikrofal do wnętrza potrawy.

☛ ZAWSZE używaj rękawic podczas dotykania naczyń i potraw w ku–chence, ponieważ są one bardzo gorące.

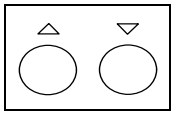


1. Otwórz drzwiczki kuchenki.
Umieść żywność w kuchence na metalowej podstawce.
Zamknij drzwiczki.

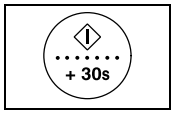


2. Wciśnij dwukrotnie przycisk **Grill/Combi**(ᔓ/ᔓ).
Rezultat : Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając po–nownie przycisk **Combi** (ᔓ) odpowiednią ilość razy aż na wyświetlaczu pojawi się nastę–pujące wskazanie:
Dwa razy : 600 W
Trzy razy : 450 W
Cztery razy : 300 W

☛ Nie można ustawić temperatury grilla



3. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **Więcej/Mniej**.
Maksymalny czas gotowania wynosi 60 min.



4. Wciśnij przycisk ◇.
Rezultat : Rozpocznie się gotowanie. Gdy się zakończy:
1) Kuchenka wyemituje 4 sygnały dźwiękowe.
2) Następnie trzykrotnie, co minutę, sygnały przypominające.
3) Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

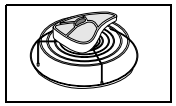
☛ Maksymalna moc mikrofal przy trybie łączonym z grillem wynosi 600W.

✉ Nie przejmuj się jeśli podczas grillowania grzałka grilla będzie się wyłączać. W te sposób system kuchenki zapobiega przegrzaniu podczas pracy.

☛ Zawsze używaj rękawic podczas dotykania naczyń i potraw w ku–chence, ponieważ są one bardzo gorące.

Wybór akcesoriów

Zawsze używaj naczyń odpowiednich do kuchenek mikrofalowych: nie używaj plastikowych pojemników, talerzy, papierowych kubków, ręczników itp.

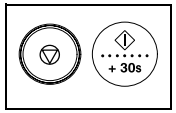


Jeśli chcesz używać trybu kombinacji mikrofal z grillem, używaj tylko naczyń bezpiecznych dla mikrofali oraz żaroodpornych. Naczynia z metalowymi ozdobami mogą uszkodzić kuchenkę.

✉ Więcej informacji na temat właściwych naczyń i akcesoriów znajduje się w roz–dziale „Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej" na stronie 10.

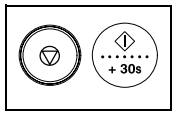
Wyłączanie sygnalizacji dźwiękowej kuchenki

Można w każdej chwili wyłączyć sygnał towarzyszący wciśnięciu przycisków.



1. Wciśnij równocześnie przyciski ▽ i ◇.
Rezultat :
- Wyświetlą się następujące wskazania.

- Kuchenka nie będzie sygnalizowała dźwiękiem każdorazowego wciśnięcia przycisków sterowania.

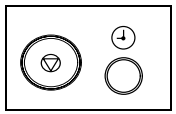


2. Aby włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie równocześnie wciśnij przyciski ▽ i ◇.
Rezultat :
- Wyświetlą się następujące wskazania.

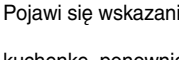
- Kuchenka ponownie będzie działała z sy–gnalizacją dźwiękową przycisków.

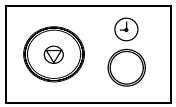
Blokada dostępu kuchenki

Państwa kuchenka jest wyposażona w funkcję blokady dostępu zabezpieczającą przed niepożądanym użyciem jej przez dzieci czy inne osoby niepowołane w sposób przypadkowy. Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



1. Wciśnij równocześnie przyciski ▽ i ⏲.
Rezultat :
- Kuchenka jest zablokowana (nie mogą być wybrane żadne funkcje kuchenki).
- Pojawi się wskazanie L".





2. Aby odblokować kuchenkę, ponownie równocześnie wciśnij przyciski ▽ i ⏲.
Rezultat : Kuchenka może być normalnie obsługiwana.

PL

Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej

PL

Mikrofale, by móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności. Nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez stosowane naczynia. W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeśli naczynie jest oznaczone jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki na temat ich stosowania w kuchniach mikrofalowych

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia glinianе, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazeta	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci
• Papier z makulatury	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo-odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy.
Rodzaj naczynia	**Stosowanie**	**Uwagi**

✓ : Zalecane
✓✗ : Ostrzeżenie przed używaniem
✗ :Niebezpieczne

GR87-PL.fm Page 11 Friday, October 22, 2004 4:33 PM

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe. Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową, aby maksymalnie efektywnie oddziaływać na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź, ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń lub pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:

Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to, co na konwencjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w żywności gotowanej w kuchence.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Przykrywaj na czas odstania.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600W	5-6	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300g	600W	8½-9½	2–3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Groszek zielony	300g	600W	7½-8½	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300g	600W	9-10	2–3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/groszek/kukurydza)	300g	600W	7½-8½	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	8-9	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie starannie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Ryż biały (parboiled)	250g	800 W	16½-17½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250g	800 W	21½-22½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy	250g	600 W	21½-22½	10	Dodaj 600 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	800 W	17½-18½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	800 W	18½-19½	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	800 W	11-12	5	Dodaj 1000 ml zimnej wody..

GR87-PL.fm Page 12 Friday, October 22, 2004 4:33 PM

PL

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba, że są podane inne zalecane ilości – patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po go–towaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze ka–wałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Brokuły	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	5½-6½	3	Dodaj 60–75 ml (5–6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij marchewki na równe plasterki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	3½-4	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyżka stołowa)
Pory	250g	4½-5	3	Potnij w grube krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Przygotuj małe lub pokrojone w plas–terki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Odsącz przed podaniem.
Cebula	250g	5½-6	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) wody.
Papryka	250g	4½-5	3	Potnij paprykę na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5-5½	3	Potnij rzepę w drobną kostkę.

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w znacznie krótszym czasie niż konwencjonal–na kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń.
Czasy podane w tabelach uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 – +20˚C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 – +7˚C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa – może dojść do przypalenia, wysuszenia ze–wnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 800 W, podczas gdy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów.
Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki szczególnie, jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jed–nak lepiej jest ją podgrzać szybko(na przykład paszteciki).
Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to bę–dzie konieczne – zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

Podgrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy – zanotuj ustawienie; może być pomocne przy na–stępnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2 – 4 minuty chyba, że inny jest podany w tabeli poniżej. Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedze–nie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zale–cane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:

Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2–3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40˚C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37˚C.

ZAPAMIĘTAJ:

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso)	190g	600W	20–30s.	2–3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	10–20s.	2–3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30–40s. 1min. do 1min.10s.	2–3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odstania, na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Napoje kawa, mleko, herbata, woda	150ml (1 filiżanka) 250ml (1 kubek)	800W	1-1½ 1½-2	1–2	Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Ustaw filiżankę / kubek na środku talerza obrotowego. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj przed i po czasie odstania.
Zupa (schłodzona)	250 g 450 g	800W	3-3½ 4-4½	2–3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj ponownie przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600W	5½-6½	2–3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	4½-5½	3	Nałóż makaron (spaghetti lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Nadziewany makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	5-6	3	Nałóż makaron (ravioli, tortellini) do głębokiego, ceramicznego talerza. Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2–3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią do kuchenek.

GR87-PL.fm Page 14 Friday, October 22, 2004 4:33 PM

PL

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości. Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu. Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń wszystkie podroby tak szybko jak to możliwe. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa, aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe. Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania. Jeżeli drób ogrzeje się na zewnętrznej powierzchni, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Do rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około –18 do –20˚C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Mięso				
Kotlety wołowe	250g 500g	5-6 9-11	10–20	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Steki wieprzowe	250g	6-7		
Drób				
Kawałki kurczaka	500g (2 szt)	12-14	15–40	Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową.Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Cały kurczak	950g	24-26		
Ryby				
Filety rybne	200g (2 szt) 400g (4 szt)	4½-5½ 8-10	5–20	Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce				
Jagody	250g	4½-5½	5–10	Rozłóż owoce na płaskim szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb				
Bułki (krążki)	2 szt	1½-2	5–10	Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
(po 50 g/szt.)	4szt	3-3½		
Tostowy/Sandwich	250g	4-4½		
Pieczywo ciemne (mąka pszenno – żytnia)	500g	8-10		

GRILL

Grzałka grilla jest umieszczona pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przez 4 minuty przyśpiesza przypieczenie.

Naczynia do grillowania:
Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, cienkie porcje ryby, sandwicze i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA:
Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

MIKROFALE + GRILL
Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. W Państwa kuchence są dostępne trzy kombinacje mikrofal z grillem:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:
Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być żaroodporne. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie łączonym grill + mikrofale:
Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potrawy, które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA:
Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Inaczej można całość umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji. Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

GR87-PL.fm Page 15 Friday, October 22, 2004 4:33 PM

Ogrzej przez 3 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Rodzaj żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Instrukcje
Tosty	4 kawa³ki (ka¿dy 25 g)	tylko Grill	4-5	4½-5½	Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Mrożone bułki/ Bagietki	125g 250g	Mw + Grill	300 W + Grill 1½-2 2-2½	tylko Grill 1-2 2-3	Ułóż bułki górną stroną do dołu na podstawce metalowej. Grilluj po obróceniu na drugą stronę do uzyskania chrupkości jaką lubisz. Pozostaw do odstania na 2–5 minut.
Pieczone ziemniaki	500g	450 W + Grill	9-10	---	Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je w koło na wysokiej podstawce stroną przecięcia zwróconą do grzałki grilla.
Kawałki kurczaka	450g-500g	300 W + Grill	7-9	8-10	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i przyprawami. Ułóż je w koło z kośćmi zwróconymi do środka. Całą część kurczaka ułóż nie na środku podstawki metalowej. Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Steki wołowe (średnio wysmażone)	250g-300g	tylko Grill	15-18	15-18	Ułóż steki koło siebie na podstawce. Pozostaw do odstania na 2–3 min.
Pieczona ryba	250g-300g	300 W + Grill	5-6	6-7	Posmaruj skórę całej ryby olejem i posyp solą. Włóż do środka przyprawy, zioła i sok z cytryny. Ułóż jedną rybę na podstawce metalowej. Pozostaw do odstania na 2–3 min.
Grillowane warzywa	250g	450 W + Grill	7-8	---	Włóż świeże i pokrojone w plasterki warzywa do naczynia żaroodpornego, np. kawałki papryki, cebuli, cukinii i pieczarek. Ustaw naczynie na metalowej podstawce.
Mrożone bagietki z dodatkami	250-300 g (2 szt)	450 W + Grill	8-9	---	Ułóż 2 zamrożone bagietki z dodatkami (ser, pomidory, szynka, pieczarki) koło siebie na podstawce metalowej. Po grillowaniu pozostaw do odstania na 2–3 min.
Mrożony makaron (Canneloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600 W + Grill	15-18	---	Włóż makaron do małego płaskiego kwadratowego naczynia żaroodpornego. Ustaw naczynie na podstawce metalowej. Po zapieczeniu pozostaw do odstania na 2–3 min

WSKAZÓWKI SPECJALNE – „SZYBKO I ŁATWO”

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund używając mocy 800 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3–5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20–30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej przez 3½ do 4½ minuty z mocą 800 W aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj w czasie gotowania.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców (na przykład różnych jagód) w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10 – 12 minut z mocą 800 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist–off, postaw je na nakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml) i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6½ do 7½ minuty z mocą 800 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½ – 4½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 – 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

PL

Czyszczenie kuchenki

W celu uniknięcia gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.
Utrzymywanie kuchenki w nieprawidłowym stanie i czystości prowadzi do pogorszenia się stanu powłoki komory kuchenki, co bezpośrednio może wpłynąć na pracę urządzenia oraz spowodować możliwość narażenia się na promieniowanie mikrofalowe.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.
2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki, a następnie opłucz i osusz.
3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i pod–grzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.
4. Myj szklany talerz obrotowy po każdorazowym użyciu, jeśli to konieczne.

☛ **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:

- Osadów
- Przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.

Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☛ NIGDY nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchen–ka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.
Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robo–cze części kuchenki mikrofalowej

✉ Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość wprowadzania zmian zarówno w danych technicznych, specyfikacji jak i w instrukcji obsługi.

Model	**GR87**
Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Kombinacja	 1200 W 800 W 2000 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W / 800 W (IEC–705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
System chłodzenia	wentylator
Wymiary (szer x wys x głęb) Zewnętrzne Komory	 421.5 x 319.5 x 436.7 mm 330 x 199 x 330 mm
Objętość komory	20 l (użytkowa jak kuchenki 23l)
Waga netto	 ok. 14,5 kg

GR87-PL.fm Page 17 Friday, October 22, 2004 4:33 PM

Uwaga

GR87-PL.fm Page 18 Friday, October 22, 2004 4:33 PM

Uwaga

GR87-PL.fm Page 19 Friday, October 22, 2004 4:33 PM

Uwaga

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	GR87
Znamionowy pobór mocy	1.2 kW
Sprawność	55.3 %
Stopień równomierności pieczenia	4,28
Norma : EN 60705	

SAMSUNG ELECTRONICS